

Himbeer-Blondies vom Blech: Süße Versuchung für jede Feier!

Entdecken Sie ein köstliches Rezept für Himbeer-Blondies vom Blech – ideal für den perfekten Genuss am 23.05.2025.



Gala, Deutschland - Ein neues Rezept begeistert Backliebhaber und Genießer: die Himbeer-Blondies vom Blech. Mit saftigen Himbeeren und einer zartschmelzenden Schokoladenbasis sind diese Leckerbissen eine wahre Versuchung. Laut Gala handelt es sich um ein einfach zuzubereitendes Rezept, das für besondere Anlässe oder einfach zum Naschen zwischendurch perfekt geeignet ist.

Die Zubereitungszeit beträgt etwa 60 Minuten, und die Zutaten für ein ganzes Blech umfassen: 200 g weiße Schokolade, 150 g Butter, 200 g braunen Zucker, 3 Zimmertemperatur-Eier, 250 g Mehl (Type 405), 1 TL Backpulver, 1/2 TL Salz, 1 TL Vanilleextrakt, 150 g frische Himbeeren, 100 g weiße

Schokolade (zum Unterheben) sowie den Abrieb einer Bio-Zitrone. Die benötigten Kochutensilien sind ein Backblech, Backpapier, eine Rührschüssel, ein Topf, eine Schüssel, ein Handrührgerät, ein Teigschaber, eine Zestenreibe, ein Messbecher und eine Küchenwaage.

Zubereitungsschritte im Detail

Zu Beginn wird der Backofen auf 175°C vorgeheizt und das Backblech mit Backpapier ausgelegt. In einem Wasserbad werden dann 200 g weiße Schokolade und die Butter geschmolzen. Nachdem die Mischung abgekühlt ist, wird der braune Zucker eingerührt. Schritt für Schritt wird alles miteinander vermengt: Zuerst die Eier einzeln unterrühren, gefolgt von Vanilleextrakt und Zitronenabrieb. In einer separaten Schüssel werden Mehl, Backpulver und Salz vermischt und anschließend unter die Schokoladenmasse gehoben.

Für die besondere Note werden die restlichen 100 g weiße Schokolade und die Himbeeren vorsichtig unter den Teig gehoben. Der fertige Teig wird gleichmäßig auf dem Backblech verteilt und im vorgeheizten Ofen etwa 25 bis 30 Minuten gebacken. Nach dem Backen sollten die Blondies auf dem Blech abkühlen und dann in Quadrate geschnitten werden. Zum Servieren lassen sich die Blondies mit frischen Himbeeren und gehackter weißer Schokolade dekorieren und mit Puderzucker bestreuen.

Variationsmöglichkeiten und Begleitungen

Ein weiteres Highlight sind die Variationsmöglichkeiten der Himbeer-Blondies. So können beispielsweise gehackte Macadamianüsse oder Pistazien hinzugefügt werden, um eine knusprige Textur zu erzielen. Zudem gibt es eine vegane Variante des Rezepts, bei der die Butter durch Kokosöl und die Eier durch Aquafaba ersetzt werden können.

Zu den Himbeer-Blondies empfiehlt es sich, einen leichten

Roséwein oder einen frischen grünen Tee, wie etwa Jasmin Tee oder Zitronen-Ingwer-Tee, zu genießen. Diese Getränke unterstreichen das Aroma der Himbeeren und der süßen weißen Schokolade.

Das Rezept und die Zubereitungstechnik für die Himbeer-Blondies bieten ein gelungenes Beispiel für kreative Backideen, wie sie auch in einer Reihe ähnlicher Rezepte zu finden sind. Lösungen für eine weiße Schokoladentorte mit Himbeeren und Ganache zeigen, dass die Kombination von Himbeeren und Schokolade nicht nur in Blondies hervorragend harmoniert, sondern auch in Tortenarrangements reiche Möglichkeiten bietet. Weitere Inspirationen finden sich auf einfachbacken.de.

Mit diesem Rezept wird das Backen zu einem süßen Erlebnis, das sowohl Anfänger als auch erfahrene Bäcker in jedem Fall erfreuen wird. Genießen Sie den süßen Genuss der Himbeer-Blondies vom Blech, eine Delikatesse, die sowohl Komfort als auch Freude verspricht. Besuchen Sie die Seite von **Gala** für weitere Informationen und Tipps zur Zubereitung!

Details	
Ort	Gala, Deutschland
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.gala.de• www.einfachbacken.de• www.einfachbacken.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de